



GUERRIERI RIZZARDI

## CALCAROLE

2011

### Amarone Classico della Valpolicella DOC

#### VIGNETI:

I vigneti di questo cru, la maggior parte di età superiore ai 25 anni, crescono in una collina terrazzata su terreno roccioso con una perfetta esposizione sud / sud - ovest. Qui la raccolta è fatta interamente a mano con una selezione meticolosa in vigna, dove i grappoli vengono riposti direttamente nelle cassette per l'appassimento. Durante l'anno viene posta grande attenzione per assicurare uve sanissime con una maturazione ideale per il processo di appassimento.

**Superficie:** 5 ettari

**Suolo:** argilla rocciosa e terreno calcareo su substrato di 50 cm di roccia calcarea

**Densità vigne/ha:** 4.000

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Ottenuto da uve poste in appassimento per tre mesi e mezzo. Lenta e lunga fermentazione di un mese (da 20°C a 25°) seguita da una fermentazione malolattica in rovere.

**Vitigni:** Corvina 60%, Corvinone 17%, Barbera 10%, Sangiovese 10%, Rondinella 3%

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau da 5 hl e 24 mesi in botti di rovere da 25 hl

**Produzione:** produzione limitata a 13.333 bottiglie numerate

#### DATI ANALITICI DEL VINO:

**Titolo alcolometrico:** 15.58 %

**Acidità totale:** 5.54 g/l

**PH:** 3.64

**Zuccheri riduttori:** 9.5 g/l

#### PRESS:

- **Tre Bicchieri:** **Gambero Rosso 'Vini d'Italia' 2017**
- **94+ punti :** **Vinous June 2017**
- **93 punti (3° su 166) :** **Decanter Magazine May 2017**
- **Platinum Award:** **Merano Wine Awards 2016 (95+punti)**
- **5 Grappoli :** **Bibenda 2017**
- **Super Tre Stelle:** **I vini di Veronelli, guida oro 2017**
- **4 Vitae:** **Vitae – Guida AIS2017**

**ABBINAMENTI:** Carni rosse, brasati, piatti a base curry. Formaggi: Grana Padano, Monte veronese, pecorino di Pienza

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO:** dal 2017 al 2023 e oltre

